

# Saç Kavurma

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

İnce doğranmış etin biber ve domatesle yüksek ateşte kavrulduğu pratik Anadolu yemeği.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu eti
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Eti küçük küpler halinde doğrayın ve geniş tavayı yüksek ateşte ısıtın.
2. Sıvı yağ ekleyip eti tek sıra halinde 8 dakika kavurun.
3. Soğan ve biberi ekleyip 7 dakika daha kavurun.
4. Domates, tereyağ, tuz ve pul biberi ekleyip suyunu çekene kadar 12-15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya yayararak pişirin; üst üste kalırsakavrulmadan suyunu salar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve ayranla servis edin.

## Alerjenler

Süt